

## Ikan layur (*Trichiurus* spp.) beku – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Mangala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	1
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene.....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh .....	2
9 Cara uji .....	2
10 Pengemasan .....	3
11 Syarat Pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori ikan layur beku.....	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan .....	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori ikan layur beku.....	4



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan layur beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-6940.1-2002, *Ikan layur (Trichiurus savala) beku*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 4 November 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.



## Ikan layur (*Trichiurus* spp.) beku - Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi ikan layur beku.

Standar ini hanya berlaku untuk ikan layur beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 6940.2:2011, *Ikan layur (Trichiurus spp.) beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 6940.3:2011, *Ikan layur (Trichiurus spp.) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **ikan layur beku**

produk hasil perikanan dengan bahan baku layur segar utuh yang mengalami perlakuan pembekuan

### 4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

**4.1** Bahan baku ikan layur beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 6940.2:2011.

**4.2** Bahan penolong yang digunakan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.



## SNI 6940.1:2011

### 5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan ikan layur beku sesuai SNI 6940.3:2011.

### 6 Teknik sanitasi dan higiene

**6.1** Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran layur beku dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

**6.2** Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan ikan layur beku sesuai Tabel 1.

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
<b>a Sensori</b>	Angka (1-9)	Minimal 7
<b>b Cemarkan mikroba</b> - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i>	koloni/g APM/ g per 25 g per 25 g	Maksimal $5,0 \times 10^5$ <3 Negatif Negatif
<b>c Cemarkan kimia*</b> - Kadmium (Cd) - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 0,05 Maksimal 0,5 Maksimal 0,2
<b>d Fisika</b> - Suhu pusat	°C	Maksimal -18
<b>CATATAN</b> * bila diperlukan		

### 8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

### 9 Cara uji

#### 9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 01-2346-2006. Penilaian sensori sesuai lampiran A.

#### 9.2 Mikrobiologi:

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.



- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

### 9.3 Kimia

- Timbal dan kadmium sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.

### 9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

## 10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 6940.3:2011.

## 11 Syarat Pelabelan

Setiap kemasan produk ikan layur beku yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 6940.3:2011.





**Lampiran A**  
(normatif)

**Lembar penilaian sensori ikan layur beku**

**Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori ikan layur beku**

Nama panelis : ..... Tanggal..... : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>A Dalam keadaan beku</b>						
<b>1 Kenampakan</b>						
• Lapisan es rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan	9					
• Lapisan es rata, bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10 %	8					
• Lapisan es tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20 % - 30 %	7					
• Lapisan es Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 40 % - 50 %	6					
• Banyak bagian lapisan es yang terbuka 60 % - 70 %	5					
• Banyak bagian lapisan es yang terbuka 80 % - 90 %	3					
• Tidak terdapat lapisan es	1					
<b>2 Pengeringan (dehidrasi)</b>						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Pengeringan pada permukaan produk 10 %	8					
• Pengeringan pada permukaan produk 20 % -30 %	7					
• Pengeringan pada permukaan produk 40 % - 50 %	6					
• Pengeringan pada permukaan produk 60 % - 70 %	5					
• Pengeringan pada permukaan produk 80 % - 90 %	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
<b>3 Perubahan warna (diskolorasi)</b>						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Perubahan warna pada permukaan produk 10 %	8					
• Perubahan warna pada permukaan produk 20 % - 30 %	7					
• Perubahan warna pada permukaan produk 40 % - 50 %	6					
• Perubahan warna pada permukaan produk 60 % - 70 %	5					
• Perubahan warna pada permukaan produk 80 % - 90 %	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					



Tabel A.1 - (Lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)</b>						
<b>1 Kenampakan</b>						
• Utuh, warna badan perak mengkilat, kulit utuh, mata cembung bening, pupil mata hitam, insang merah cerah.	9					
• Utuh, warna badan perak mulai pudar, kulit utuh, mata cembung agak keruh, pupil mata agak keabu-abuan, insang merah.	7					
• Utuh, warna badan pudar/redup, kulit keriput, mata datar keruh, pupil mata datar abu-abu, insang merah pucat.	5					
• Utuh, warna badan kusam, kulit terkelupas, mata datar keruh, pupil mata abu-abu pucat, insang coklat muda.	3					
• Tidak utuh, warna badan sangat kusam, kulit banyak terkelupas, mata cekung sekali, pupil mata abu-abu pucat, insang coklat.	1					
<b>2 Bau</b>						
• Segar, spesifik jenis.	9					
• Segar, agak netral.	7					
• netral.	5					
• Sedikit busuk.	3					
• Busuk.	1					
<b>3 Tekstur</b>						
• Padat, kompak, elastis.	9					
• Padat, kompak, elastisitas berkurang.	7					
• Kurang padat, kurang kompak, tidak elastis.	5					
• Lembek, tidak kompak, tidak elastis.	3					
• Sangat lembek, mudah terurai.	1					



## Bibliografi

*Comission Regulation (EC) No 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.*

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.Tahun 1997.











**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)